



MENU COCHONNAILLE



TERRINE DE CAMPAGNE ET BOUDIN NOIR ACCOMPAGNÉS D'UNE
COMPOTÉE DE POMMES, TRIPES À LA TOMATE



FRICASSÉ DE PORC À LA GENEVOISE ACCOMPAGNÉE D'UNE POLENTA
ET SES PETITS LÉGUMES DE SAISON



POIRES POCHÉES AU VIN DE GAMARET ET SA GLACE VANILLE

49.-




LA BOURSE
Brasserie



Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC



MENU COCHONNAILLE



COUNTRY TERRINE AND BLOOD SAUSAGE SERVED WITH APPLE
SAUCE, TOMATO TRIPES



FRICASSEE OF PORK WITH GENEVA AND A POLENTA AND SEASONAL
VEGETABLES



GAMARET WINE POACHED PEARS AND VANILLA ICE CREAM

49.-



LA BOURSE
Brasserie



All our prices are in Swiss francs included of taxes

ENTRÉES

Salade verte de saison Genevoise	6.-
Salade croquante de La Bourse (endives, mesclun, champignons, noix)	8.50
Salade océane : saumon, crevettes, mesclun, vinaigrette aux sésames	19.-
Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants	16.-
Soupe de butternut, éclat de châtaigne et huile parfumée à la truffe blanche	15.-
Poêlée de chanterelles, échalotes confites, foie gras poêlé, jus de veau	21.-
Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre et gingembre	21.50
Œuf meurette aux lardons et chips de pain	15.-
Os à Moelle au sel de Guérande (3 pièces)	15.-
Terrine de foie gras de canard et chutney de poires	23.-
Escargots au beurre persillé (6 pièces)	14.-
Escargots au beurre persillé (12 pièces)	25.-

CÔTÉ MER

Filet de poisson selon arrivage à la plancha, sauce vierge	38.-
Filets de perche du Lac au beurre meunière, frites fraîches et salade*	44.-
Pavé de thon en tataki, infusion citronnelle et basilic thaï, riz basmati	40.-
Choucroute de la mer (Truite de mer, crevette, Saint-Jacques, loup)	38.-
Moules de bouchot façon marinière	34.-
Moules de bouchot façon poulette	35.-
Duo de st jacques et crevettes sauvages émulsion océane, risotto crémeux	39.-

	La pièce
Huîtres Marennes d'Oléron N°3 *	3.-
Huîtres fines de Claire Papin N°2 *	4.-
Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3 *	5.-

*Selon arrivage



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

ENTRÉES

Salade océane : saumon, crevettes, mesclun, vinaigrette aux sésames	19.-
Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre et gingembre	21.50
Terrine de foie gras de canard chutney de poires	19.-
Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants	16.-
Soupe de butternut aux éclats de châtaigne et huile parfumée à la truffe blanche	15.-

La pièce

Huîtres Marennes d'Oléron N°3 *	3.-
Huîtres fines de Claire Papin N°2 *	4.-
Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3 *	5.-

CÔTÉ TERRE ET MER

Tartare de boeuf, assaisonné à la minute	160g	33.-	200g	42.-
Bacon Cheese Burger				27.-
L'entrecôte de La Bourse et sa sauce maison	160g	34.-	220g	42.-
Escalope de veau Viennoise, légumes de saison et frites fraîches				41.-
Fiets de perche du Lac au beurre meunière, frites fraîches et salade				44.-



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

STARTERS

La Bourse Océane salad (salmon, shrimps, mesclun salad, sesame dressing)	19.-
Fish of the moment tartar with yuzu, coriander and ginger dressing	21.50
Duck foie gras terrine served with a pear chutney	19.-
Hot goat's cheese salad and dried fruits (contains nuts)	16.-
Butternut soup with chestnut and white truffle olive oil	15.-

	La pièce
Oyster Marennes d'Oléron N°3 *	3.-
Oyster fines de Claire Papin N°2 *	4.-
Oyster fines de Claire Gillardeau N°3 *	5.-

EARTH AND SEA SIDE

Beef tartar prepared to your taste	160g	33.-	200g	42.-
Bacon Cheese Burger				27.-
Bourse's entrecôte and its homemade sauce	160g	34.-	220g	42.-
Viennese veal cutlet butter with vegetables and fresh pasta				41.-
Lemon butter perch fillets, fresh fries and salad*				44.-



LA BOURSE
Brasserie

STARTERS

Green seasonal salad Geneva style	6.-
Crunchy salad of the Bourse (endive, mesclun greens, mushrooms, walnuts)	8.50
La Bourse Océane salad (salmon, shrimps, mesclun salad, sesame dressing)	19.-
Hot goat's cheese salad and dried fruits (contains nuts)	16.-
Butternut soup with chestnut and white truffle olive oil	15.-
Fish of the moment tartar with yuzu, coriander and ginger dressing	21.50
Poached eggs with bacon and crispy bread	15.-
Marrowbone with salt of Guérande (3 pièces)	15.-
Foie gras terrine with pear chutney	23.-
Snails with parsley butter (6 pieces)	14.-
Snails with parsley butter (12 pieces)	25.-

SEA SIDE

Whole fish according to arrivals	38.-
Lemon butter perch fillets, fresh fries and salad*	44.-
Tuna steak "tataki", lemon infusion, basilic thaï and basmati rice	40.-
Choucroute from the sea (trout, shrimps, scallops and sea bream)	38.-
Bouchot mussels marinière style	34.-
Bouchot mussels poulette style	35.-
Wild scallops and shrimps with ocean emulsion and creamy risotto	39.-
	Piece
Oyster Marennes d'Oléron N°3 *	3.-
Oyster fines de Claire Papin N°2 *	4.-
Oyster fines de Claire Gillardeau N°3 *	5.-

*According to arrival



LA BOURSE
Brasserie

7.7% VAT and service included Swiss francs prices

CÔTE TERRE

L'entrecôte de Bœuf au beurre La Bourse	160g	34.-	220g	42.-
Tartare de bœuf au couteau, assaisonné minute	160g	33.-	200g	42.-
Foie de veau à la provençale et sa garniture				35.-
Escalope de veau Viennoise, légumes de saison et frites fraîches				41.-
Rognons de veau à la moutarde ancienne et pâtes fraîches				36.-
Andouillette de Troyes (A.A.A.A.) grillée à la Dijonnaise, frites fraîches				35.-
Suprême de volaille Suisse, crème de morilles et champignons, frites fraîches, légumes de saison				36.-
Fricassé de porc à la Genevoise, polenta et ses légumes de saison				35.-
Choucroute au vin blanc avec ses 5 viandes				38.-

NOS BURGERS

Hamburger classique	25.-
Bacon cheese Burger (pain complet, bacon, steak de bœuf, fromage, tomate, salade)	27.-
Burger Vegetarien (pain charbon végétal, roquette et caponata)	25.-

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Spaghettis à la caponata (aubergines, tomates, olives, câpres et poivrons)	26.-
Risotto crémeux aux petits légumes	28.-

CÔTÉ JUNIOR

(jusqu'à 10 ans)

Hamburger classique et frites fraîches	
ou	
Filet de perche et frites fraîches	17.-
Boule de glace au choix	
ou	
Mousse au chocolat	



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

EARTH SIDE

Bourse's entrecôte and its homemade sauce	160g	34.-	220g	42.-
Beef tartar prepared to your taste	160g	33.-	200g	42.-
Provençal or pan-fried veal liver and garnish				35.-
Viennese veal cutlet butter with vegetables and fresh pasta				41.-
Veal kidneys with old mustard and fresh pasta				36.-
Grilled Andouillette from Troyes (A.A.A.A.) with Dijonnaise sauce and fresh fries				35.-
Swiss chicken supreme with a morel and mushroom creamy sauce, fresh french fries and seasonal vegetables				36.-
Fricassee of pork with Geneva sauce, polenta and seasonal vegetables				35.-
Sauerkraut in white wine with 5 meats				38.-

OUR BURGERS

Classic Burger	25.-
Bacon cheeseburger	27.-
Vegetarian burger (charcoal bread, arugula and caponata)	25.-

VEGETARIEN SIDE

Caponata spaghetti (eggplant, tomato, olives, capers and pepper)	26.-
Risotto with vegetables	28.-

JUNIOR SIDE

(until 10 years old)

Classic Burger and fresh fries
or
Perch fillets and fresh fries

Ice cream
or
Chocolate mousse

17.-



LA BOURSE

Brasserie

7.7% VAT and service included, Swiss francs prices



CÔTE CHASSE



ENTRÉES

Pressé de chevreuil en habit vert et foie gras aux champignons des bois	23.-
Raviole ouverte chevreuil, choux rouges, pommes fruits, jus de viande et huile noisette	19.-
Poêlée de chanterelles, échalotes confites, foie gras poêlé, jus de viande et huile de noisette	21.-

PLATS

Civet de sanglier "grand-mère" poires au vin, marrons et knopflis	35.-
Pavé de cerf sauce poivrade, garniture chasse et knopflis	38.-
Selle de chevreuil rôtie et garniture chasse (pour 2 personnes)	58.-

MENU CHASSE

Pressé de chevreuil en habit vert et foie gras aux champignons des bois



Pavé de cerf et sauce poivrade, garniture chasse



Entremet automnal

59.-



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC



HUNT SIDE



STARTERS

Pressed deer in green clothing with wild mushroom foie gras	23.-
Open deer filled raviole, red cabbage, apple, meat juice and hazelnut olive oil	19.-
Pan-fried chanterelles, candied shallots, pan-fried foie gras, meat gravy and hazelnut oil	21.-

MAINS

Wild boar stew "grand-mother" style, wine pear, chestnuts and knopflis	35.-
Deer filet with a pepper sauce, hunt garnishment and knopflis	38.-
Roasted roe deer saddle and hunt garnishment (for two people)	58.-

HUNT MENU

Pressed deer in green clothing with wild mushroom foie gras



Deer filet with a pepper sauce, hunt garnishment



Seasonal dessert

59.-



LA BOURSE
Brasserie

7.7% VAT and service included, Swiss francs prices

DESSERTS

	1/2 portion	1 portion
L'assiette de fromages		10.-
Meringue et double crème de Gruyère	9.-	12.50
Crêpes "Suzette"		15.-
Profiteroles au chocolat		12.-
Mousse au chocolat noir		8.-
Baba au Rhum		13.50
Crème Brûlée		9.-
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise		13.50
Île flottante		9.-
Tarte au citron meringuée et sorbet fraise		10.-
Salade de fruits, infusion verveine thym citron et sorbet passion		10.-
Soufflé Glacé au Grand Marnier		13.-
Café Gourmand		10.-
Poires pochées au vin de Gamaret et sa glace vanille		10.-
Entremet automnal à la noisette, gelée aux fruits exotiques		12.-

GLACES

		1/2 portion	1 portion
Coupe Danemark			12.-
Café glacé			11.-
Coupe d'Automne	(Glace marron, crème de marron, chantilly)		13.-
Coupe Limoncello	(Sorbet citron, limoncello)	8.-	13.50
L'Irlandais	(Glace café, Bailey's)	8.-	13.50
L'Abricotine	(Sorbet abricot, Abricotine)	8.-	13.50
Le Colonel	(Sorbet citron, Vodka)	8.-	13.50
Le Normand	(Sorbet pomme, Calvados)	8.-	13.50
Le Valaisan	(Sorbet poire, Williamine)	8.-	13.50

Parfums : café, vanille, rhum, raisin, pistache, chocolat noir, caramel beurre salé

Sorbets : fraise, poire, pomme, abricot, manqué, citron, framboise, fruit de la passion

1 boule 4.- 2 boules 7.- 3 boules 11.- Chantilly 2.-



LA BOURSE
Brasserie

DESSERTS

1/2 portion 1 portion

Cheese plate		10.-
Meringue and Gruyere's double cream	9.-	12.50
Crepes "Suzette"		15.-
Chocolate profiteroles		12.-
Rhum baba		13.50
Dark chocolate mousse		8.-
Crème brûlée		9.-
Hot chocolate cake and custard		13.50
Floating island		9.-
Lemon meringue pie with strawberry sorbet		10.-
Fruits salad, lemon, verbena, thyme infusion, and passionfruit sorbet		10.-
Iced soufflé with Grand Marnier		13.-
Gourmet coffee		10.-
Gamaret wine poached pears and vanilla ice cream		10.-
Autumnal entremet with hazelnut, jelly with exotic fruits		12.-

ICE CREAM

1/2 portion 1 portion

Danemark bowl		12.-
Iced coffee		11.-
Autumn bowl	(Chestnut ice cream, chestnut and whipped cream)	13.-
Limoncello bowl	(Lemon sorbet, limoncello)	8.- 13.50
L'Irlandais	(Ice coffee, Bailey's)	8.- 13.50
L'Abricotine	(Apricot sorbet, Abricotine)	8.- 13.50
Le Colonel	(Lemon sorbet, Vodka)	8.- 13.50
Le Normand	(Apple sorbet, Calvados)	8.- 13.50
Le Valaisan	(Pear sorbet, Williamine)	8.- 13.50

Ice flavour : coffee, vanilla, rhum grape, pistachio, dark chocolate, salted butter caramel

Sorbets : Strawberry, pear, apple, apricot, mango, lemon, raspberry, passion fruit

1 scoop 4.- 2 scoops 7.- 3 scoops 11.- Whipped cream 2.-



LA BOURSE
Brasserie

MINÉRALES

Boissons sans alcool (33cl)

Coca-Cola / Coca-Cola zéro	4.70
Fuse tea citron / pêche	4.70
Ramseier	4.70
Sprite	4.70
Sinalco	4.70 35.-
Schweppes Tonic 20cl	4.70
San Pelliqrino Bitter	4.70
Sirop (menthe, fraise, pêche, grenadine, citron)	2.-
Feldschlössen sans alcool	4.80

Jus de fruits et Nectars (20cl) GRANINIS

Abricot / Ananas / Pêche / Tomate / Orange / Pamplemousse / Pomme	4.70
---	------

Eaux Minérales

Arkina Bleu 40	5.-
Arkina Bleu 80cl	7.-
Rhazünser 40cl	5.-
Rhazünser 80cl	7.-
San Pelliqrino 50cl	6.-

CAFÉTERIE

Cafés

Café / Espresso / Ristretto	3.70
Décaféiné	3.70
renversé	4.50
Cappuccino	4.50
Double espresso	7.10
Irish Coffee	13.-
Domcafé	13.-
Verre de lait	3.40
Chocolat chaud	4.50

Thés et Infusions

Earl grey	3.70
Camomille	3.70
Menthe	3.70
Thé vert	3.70
Tilleul	3.70
Verveine	3.70
Ceylon	3.70
Cynorrhodon	3.70



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

VINS D'AILLEURS

Vins Blancs Français

				1dl	75cl
Cheverny Blanc		Chardonnay & Sauvignon	2017	5.-	30.-
Domaine de la Désoucherie	Val de Loire				
Crozes-Hermitage		Marsanne	2017		40.-
Cave de Tain	Bourgogne				
Tariquet		Sauvignon & Chardonnay	2017	7.-	39.-
Cote du Tariquet	Gascogne				
Sancerre Les Champs Clos		Sauvignon Blanc	2017		53.-
C. Conne	Sancerre				
Puligny Montrachet		Chardonnay	2015		112.-
J. Drouhin	Bourgogne				
Mise du Printemps		Pinot Blanc (vin bio)	2017	8.-	50.-
Josmeyer	Alsace				
Jurançon "Galet d'or"		Assemblage	2016	8.-	50.-
Conf. du Jurançon	Sud Ouest				
Chablis Grenouilles		Chardonnay	2014		80.-
Les Vaux Sereins	Bourgogne				

Vins Rosés

				1dl	75cl
Domaine des Abeilles d'or	Chouilly	Gamay	2017	3.60	30.-
R. & L. Desbaillet					
Domaine des Abeilles d'or	Chouilly	Œil de Perdrix	2017	4.80	36.-
R. & L. Desbaillet					
Ch. de Puech Haut	Languedoc		2017	7.50	51.-
Gérard Bru					
By Ott	Côtes de Provence		2017	8.50	56.-
Famille Rouzaus					

Champagne et Mousseux

	1dl	75cl	150cl
Moët & Chandon Brut	15.-	90.-	190.-
Ruinard Rosé		170.-	
Dom Pérignon 2016		345.-	
Bartholie	11.-	70.-	
Baccarra Blanc de Blanc	8.-	45.-	
Prosecco DOC	8.-	45.-	



LA BOURSE

Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

VINS D'AILLEURS

Vins Rouges Français

				1dl	75cl
La Chapelle de Bébian		Assemblage	2015	6.-	42.-
Terroir de Pézenaz	Languedoc				
Domaine de l'Hortus		Assemblage	2015-2016		70.-
Famille Orliac	Languedoc				
Les Griottes		Syrah / Grenache	2016	7.-	45.-
Val Joanis	Lubéron				
Crozes Hermitage Les Fées Brunes		Syrah	2017		54.-
J-L Colombo	Côte du Rhône				
Côte Rôtie " La Sarrasine "		Syrah	2015		98.-
Domaine Bonserine	Côte du Rhône				
Château Mont Redon		Assemblage	2014		81.-
Abeille-Fabre	Châteauneuf				
Châteauneuf du Pape (150cl)		Assemblage	2014		108.-
Famille Mousset	Côte du Rhône				
La Chapelle (Bio)		Assemblage	2017		54.-
Château Romanin	Les Beaux de Provence				
Givry "Champ Lalot"		Pinot Noir	2017		61.-
Famille Faiveley	Bourgogne				
Chassagne Montrachet		Pinot Noir	2014		99.-
Famille Latour	Bourgogne				
Vosne-Romanée		Pinot Noir	2014		105.-
Joseph Drouhin	Pinot Noir				
Château Ferrande		Assemblage	2016		56.-
Famille Castel	Grave			9.-	
Château d'Arcins		Assemblage	2014		51.-
Famille Castel	Haut Médoc				
Château Coutet		Assemblage	2014		70.-
Famille Beaulieu	St-Emilion				
Amiral de Beychevelle		Assemblage	2015		98.-
Famille Castel	St Julien				
Château La Lagune		Assemblage	2012		175.-
Famille Frey	Haut Médoc				
Château Lynch Bage		Assemblage	2012		261.-
Famille Cazes	Pauillac				
Goulée Cos d'Estournel		Assemblage	2012		60.-
Domaine Reybier	Médoc				
Pagode de Cos		Assemblage	2011		98.-
Domaine Reybier	Médoc				
Château Haut Marbuzet	Saint-Estèphe	Assemblage	2013		98.-

Vins Rouges Etrangers

				1dl	75cl
Terrazas de los Andes	Argentine	Malbec	2016	7.50	49.-



LA BOURSE

Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

VINS D'AILLEURS

Vins Rouges Français

				1dl	75cl
La Chapelle de Bébian		Assemblage	2015	6.-	42.-
Terroir de Pézenaz	Languedoc				
Domaine de l'Hortus		Assemblage	2015-2016		70.-
Famille Orliac	Languedoc				
Les Griottes		Syrah / Grenache	2016	7.-	45.-
Val Joanis	Lubéron				
Crozes Hermitage Les Fées Brunes		Syrah	2017		54.-
J-L Colombo	Côte du Rhône				
Côte Rôtie " La Sarrasine "		Syrah	2015		98.-
Domaine Bonserine	Côte du Rhône				
Château Mont Redon		Assemblage	2014		81.-
Abeille-Fabre	Châteauneuf				
Châteauneuf du Pape (150cl)		Assemblage	2014		108.-
Famille Mousset	Côte du Rhône				
La Chapelle (Bio)		Assemblage	2017		54.-
Château Romanin	Les Beaux de Provence				
Givry "Champ Lalot"		Pinot Noir	2017		61.-
Famille Faiveley	Bourgogne				
Chassagne Montrachet		Pinot Noir	2014		99.-
Famille Latour	Bourgogne				
Vosne-Romanée		Pinot Noir	2014		105.-
Joseph Drouhin	Pinot Noir				
Château Ferrande		Assemblage	2016		56.-
Famille Castel	Grave			9.-	
Château d'Arcins		Assemblage	2014		51.-
Famille Castel	Haut Médoc				
Château Coutet		Assemblage	2014		70.-
Famille Beaulieu	St-Emilion				
Amiral de Beychevelle		Assemblage	2015		98.-
Famille Castel	St Julien				
Château La Lagune		Assemblage	2012		175.-
Famille Frey	Haut Médoc				
Château Lynch Bage		Assemblage	2012		261.-
Famille Cazes	Pauillac				
Goulée Cos d'Estournel		Assemblage	2012		60.-
Domaine Reybier	Médoc				
Pagode de Cos		Assemblage	2011		98.-
Domaine Reybier	Médoc				
Château Haut Marbuzet	Saint-Estèphe	Assemblage	2013		98.-

Vins Rouges Etrangers

				1dl	75cl
Terrazas de los Andes	Argentine	Malbec	2016	7.50	49.-



LA BOURSE

Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

VINS D'AILLEURS

Vins Rouges Français

				1dl	75cl
La Chapelle de Bébian		Assemblage	2015	6.-	42.-
Terroir de Pézenaz	Languedoc				
Domaine de l'Hortus		Assemblage	2015-2016		70.-
Famille Orliac	Languedoc				
Les Griottes		Syrah / Grenache	2016	7.-	45.-
Val Joanis	Lubéron				
Crozes Hermitage Les Fées Brunes		Syrah	2017		54.-
J-L Colombo	Côte du Rhône				
Côte Rôtie " La Sarrasine "		Syrah	2015		98.-
Domaine Bonserine	Côte du Rhône				
Château Mont Redon		Assemblage	2014		81.-
Abeille-Fabre	Châteauneuf				
Châteauneuf du Pape (150cl)		Assemblage	2014		108.-
Famille Mousset	Côte du Rhône				
La Chapelle (Bio)		Assemblage	2017		54.-
Château Romanin	Les Beaux de Provence				
Givry "Champ Lalot"		Pinot Noir	2017		61.-
Famille Faiveley	Bourgogne				
Chassagne Montrachet		Pinot Noir	2014		99.-
Famille Latour	Bourgogne				
Vosne-Romanée		Pinot Noir	2014		105.-
Joseph Drouhin	Pinot Noir				
Château Ferrande		Assemblage	2016	9.-	56.-
Famille Castel	Grave				
Château d'Arcins		Assemblage	2014		51.-
Famille Castel	Haut Médoc				
Château Coutet		Assemblage	2014		70.-
Famille Beaulieu	St-Emilion				
Amiral de Beychevelle		Assemblage	2015		98.-
Famille Castel	St Julien				
Château La Lagune		Assemblage	2012		175.-
Famille Frey	Haut Médoc				
Château Lynch Bage		Assemblage	2012		261.-
Famille Cazes	Pauillac				
Goulée Cos d'Estournel		Assemblage	2012		60.-
Domaine Reybier	Médoc				
Pagode de Cos		Assemblage	2011		98.-
Domaine Reybier	Médoc				
Château Haut Marbuzet	Saint-Estèphe	Assemblage	2013		98.-

Vins Rouges Etrangers

				1dl	75cl
Terrazas de los Andes	Argentine	Malbec	2016	7.50	49.-



LA BOURSE

Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

VINS SUISSES

Vins Blancs

Domaine des Abeilles d'or		Chasselas	2017	3.60	30.-
R. & L. Desbaillets	Chouilly				
Cave de Sezenove		Chasselas	2017	5.-	36.-
B. Bosseau	Sezenove				
Domaine du Centaure		Pinot Gris	2017	6.50	43.-
C. Ramu	Dardagny				
Domaine des Curiades		Aligoté	2017	6.-	38.-
P. Dupraz	Lully				
Cave de Sezenove		Chardonnay	2018	7.-	44.-
B. Bosseau	Sezenove				
Domaine des Curiades		Sauvignon	2017	8.-	48.-
P. Dupraz	Lully				
Domaine du Clos des Pins		Muscat Sec	2017	8.-	49.-
M. Ramu	Dardagny				
Domaine du Paradis		Viognier	2017	8.50	52.-
R. Burgdofer	Satigny				
Cave de Genève		Sauvignon Gris	2015		52.-
	Satigny				
Frères Dumoulin		Petite Arvine	2016		67.-
Dumoulin	Sion				
Domaine des Etoiles		Sauvignon	2016	8.-	48.-
Fisher & Tuor	Peissy				

Vins Rouges

Domaine des Abeilles d'or		Gamay	2017	4.50	35.-
R. & L. Desbaillets	Chouilly				
Domaine du Paradis		Noir Divin	2017	8.50	52.-
R. Burqdofer	Chouilly				
Cave de Sezenove		Pinot Noir	2017	6.-	42.-
Bosseau	Sezenove				
Domaine des Curiades		Gamaret	2017	9.-	54.-
P. Dupraz	Lully				
Domaine des Abeilles d'or		Douce Noire	2014		60.-
R. & L. Desbaillets	Chouilly				
Domaine du Paradis		Pont des Soupirs	2016		65.-
R. Burqdofer	Satigny				
Domaine du Clos des Pins		Syrah	2017	10.-	62.-
R. Ramu	Dardagny				
Domaine des Faunes		Cab. Sauvignon	2016	10.-	64.-
F. Mistral	Dardagny				
Cave de Genève		Esprit de Genève	2017		60.-
	Satigny				
Cave de Genève		Cab. Franc	2015		65.-
	Satigny				
Desfayes & Crettenand		Humagne	2017		74.-
	Leytron				
Domaine des Trois Etoiles		Amprô	2016	10.-	68.-
Fisher & Tuor	Peissy				
Domaine des Trois Etoiles		Merlot	2016		70.-
Fisher & Tuor					

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Vermouths (4cl)

Martini Blanc (15°)	6.-
Martini rouge (15°)	6.-

Bitters (4cl)

Campari (23°)	6.50
Suze (20°)	6.50
Cynar (16.5°)	6.50
Appenzeller (29°)	6.50

Liqueurs (2.5cl)

Amaretto Disaronno (28°)	9.50
Bailey's (17°)	9.50
Grand Marnier (40°)	9.50
Limoncello (30°)	8.50
Get 27 (24°)	9.50
Cointreau (40°)	9.50
Sambuca (38°)	10.-
Chartreuse verte (55°)	12.-
Chartreuse VEP verte (54°)	25.-

Whisky (2cl)

Jameson (40°)	10.-
Red Label (40°)	8.-
Jack daniel (40°)	10.-
Chivas Regal 12 ans (40°)	12.-
Glenmorangie 10 ans (43°)	12.-
Macallan Amber (40°)	16.-
Lagavulin 16 ans (40°)	18.-
Glenfiddich 18 ans	22.-

Bières

Cardinal (Blonde pression)
Feldschlossen (Ambré pression)
Cardinal (Blanche pression)
Bière de saison

Anisés (4cl)

Pastis 51 (45°)	6.50
Ricard (45°)	6.50

Portos (4cl)

Porto Graham's Blanc	6.-
Porto Graham's Rouge	6.-

Eaux de vie (2.5cl)

Abricot Morand (43°)	10.-
Framboisine Morand (43°)	10.-
Williamine Morand (43°)	10.-
Grappa Fior di Vite (40°)	10.-
Grappa di moscato (50°)	25.-
Vieille Prune Morin (40°)	12.-
Eau de vie Coing Morand (43°)	10.-
Eau de vie Mirabelle (43°)	10.-
Kirsh (45°)	10.-
Absinthe (72°)	10.50
Gin Gordon's (37.5°)	10.-
Vodka Absolut (40°)	10.-

Rhum (2cl)

Havana Club 7 ans	10.-
Diplomatico Reserva	18.-
Zacapa 23 ans	20.-

Cognac, Armagnac & Calvados (2.5cl)

	20cl	30cl	50cl
	4.-	4.50	8.-
	4.50	5.-	9.50
	4.50	5.-	9.50
	4.50	5.-	9.50



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

PROVENANCE DES ALIMENTS

Suisse	Bœuf, Veau, Agneau, Perches, Saucisses de Vienne, Lard fumé, Lard salé, Saucisson Vaudois, Volaille, Oeufs
France	Foie Gras, Oeufs, Andouillette, Huitres, Moules
Allemagne	Boeuf
Grèce	Loup
Sri Lanka	Thon
Vietnam	Thon
Ecosse	Saumon
Etats-Unis	Saint Jacques
Estonie	Perches
Autriche	Oeufs
Irlande	Perches